

# Chartron & Trébuchet Crémant de Bourgogne Brut

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Chartron & Trebuchet](#)

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Crémant de Bourgogne

Drue: 10% aligoté, 80%

chardonnay, 10% pinot noir

Veil. pris horeca: 183.88 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 229.9,-

EDP nr. : 5012885

SAP nr. : 9056298

Vinmonopol nr. : 10428901

Innhold:

Syre:6.3

Sukker:11.4

Alkohol:11,5 %



## Om produsenten

Chartron et Trebuchet ble etablert i 1984 i Puligny-Montrachet. Chartron et Trebuchet ble raskt kjent for sin kvalitetsproduksjon og produserte lenge mest vin fra Puligny-Montrachet. Fra en årgang til en annen etablerte Chartron et Trebuchet sin signaturstil og rykte for kvalitet. Etter hvert begynte de å produsere røde viner basert på Pinot Noir fra kommuner som Volnay og Gevrey-Chambertin. En av deres viktigste prinsipper er å respektere druene opphavskommune og lage viner som framhever de unike trekkene med de forskjellige kommunene.

I dag produserer Chartron et Trebuchet primært hvite viner fra Puligny-Montrachet og Meursault, som er en av de viktige kommunene for vingården. De har også investert store ressurser i Syd-Burgund i viten om at det ligger et stort potensial for kvalitet i områder som Pouilly-Fuissé AOP med unike terroir og høyere liggende vinmarker. Chartron et Trebuchet er spesialisert i produksjon og kommersialisering av hvite viner fra Côte d'Or og Maconnais, og respekterer både kvalitet og tradisjon. Del av portefolion til Le Grand Chais de France

## Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Delvis hele klaser ved pressing. 12måneders lagring på flaske. Tradisjonell metode.

## Smaksbeskrivelse

Frisk og fin, god frukt og syre i smak. Lang ettersmak.

## Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk